

バターが主役のスイーツブランド「Butter Butler（バターバトラー）」 羽田空港の「羽田スタースイーツ」にて、ポップアップストア初出店でございます。

バトラー（執事）が、世界中から選りすぐった最高級のバターでお作りした、バターが主役のスイーツを、羽田空港ご利用のご主人様の為にご用意致しました！

世界中の産地から選りすぐった最高級バターを主役にしたスイーツブランド「Butter Butler（バターバトラー）」は、羽田空港第1旅客ターミナルの「羽田スタースイーツ」にて、7月1日よりポップアップストアを初出店でございます。



ご主人様。こちらバターが主役のお菓子でございます。

「バターバトラー」は、世界中の産地から選りすぐったバターでお作りしたバターが主役のスイーツでございます。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したり、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターでございますが、この度はバターを主役に据えてお作り致しました。当家のパティシエの自信作を、是非ご賞味くださいませ。

◆催事情報

羽田スタースイーツ 第1旅客ターミナル2F マーケットプレイス

出店期間；7月1日～

営業時間：6：00～20：00

アクセス：https://www.tokyo-airport-bldg.co.jp/shops_and_restaurants/store/296/

◆ブランドロゴ



◆商品紹介



・バターフィナンシェ
スイス産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったバターフィナンシェ。表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染みこませ、しっとり仕上げてございます。

4個入 864円（税込）
8個入 1,620円（税込）
12個入 2,268円（税込）



・バターシュガーケーキ
北海道産バターを贅沢に使った、バターの風味たっぷりのバターケーキでございます。
表面のザラメのシャリシャリとした食感が、いい仕事をしてございます。

1ホール 1,944円（税込）



・バターキャラメルポット
バターをきかせたタルト生地のに、カスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、さらにマスカルポーネのクリームを流した3層仕立ての贅沢な逸品でございます。

1ホール 2,592円（税込）

◆SHOP外観



営業中の様子：大変多くのご主人様にご来店いただき、ありがとうございます。

◆店舗情報

Butter Butler（バターバトラー）

所在地：〒151-0051

東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目24番55号JR新宿駅構内 NEWoMan
SHINJUKU内2F

TEL：03-6380-1082

営業時間：8:00～22:00

アクセス：<https://www.newoman.jp/access/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 広報担当：馬詰 理恵子

電話：03-6455-4105 メールアドレス：r-umazume@kozuchi-net.jp

FAX：03-6455-4106